Er mag Schnitzel in der Schokolade

Josef Zotter hat bereits Heuschrecken, Schweineblut und Fischköpfe zu Schokolade verarbeitet. Am Ostersonntag spricht der steirische Andersmacher über verrückte Ideen, Essiggurken im Betrieb und seine baldigen Pensionspläne.

Interview: Nicole Strozzi

Wer in der Firma Zotter anruft, wird sofort von einem Band süß begrüßt: „Wir verbinden Sie mit den allerbesten Mitarbeitern. Bis es so weit ist, singen wir ein Lied.“ Ein paar Sekunden später meldet sich ein gut gelaunter Chef. Schokolade macht offensichtlich happy.

Herr Zotter, dem Band nach zu urteilen, liegen Ihnen gute Laune und Ihre Mitarbeiter am Herzen? *Josef Zotter* Ich sage immer: Ein Auto braucht vier Räder. Mitarbeiter sind das wichtigste Standbein eines Unternehmens. Viele fragen, wie motivierst du deine Mitarbeiter? Ich sage dann, ich gebe den Leuten frisch gekochtes, kostenloses Essen. Es gibt Frühstück, Jause, Mittagessen, Abendessen und jederzeit Getränke. Alle Abteilungen essen an einem großen Tisch. Der Haustechniker kommt so mit der Marketing-Chefin ins Gespräch. Außerdem gibt es einen Betriebskindergarten. Die Kids zu motivieren, in eine Schokofabrik zu kommen, fällt nicht schwer (lacht).

Apropos Kinder. Nicht nur kleine Menschen lieben Schokolade. Bei Ihnen läuft vermutlich nicht nur zu Ostern die Produktion heiß? Ja, es läuft sensationell zurzeit. Es war noch nie so geil, ein Unternehmen zu führen, wie jetzt. Uns gibt es schon seit 38 Jahren. Dabei fühle ich mich immer noch wie ein Start-up.

Es lief nicht immer so gut. 1996 mussten Sie mit Ihren Konditoreien Insolvenz anmelden. Aus der Pleite machen Sie aber kein Geheimnis, warum? Das Scheitern gehört zu unserer DNA. Wir mussten drei von vier Betrieben schließen und die Mitarbeiterzahl von 50 auf zwei reduzieren. Heute arbeiten wieder 240 Mitarbeiter für uns, wir sind schuldenfrei.

Seit 1999 setzen Sie nur noch auf Schokolade. Sie sind bekannt für verrückte Kreationen. Fischköpfe, Heuschrecken und Schweineblut haben Sie schon verarbeitet. Wie kommt man auf solche Ideen? Wir schauen uns Modeströmungen an, gehen aber immer unseren eigenen Weg. Nehmen wir die Dubai-

© FOTONACHWEIS

Zur Person

Josef Zotter (64) gründete 1987 das Familienunternehmen in Riegersburg in der Steiermark. Der Schokoladenfabrikant und Landwirt setzt auf Bio, fairen Handel sowie Tiroler Milch von Bio vom Berg.

Familienunternehmen Josef Zotter mit seiner Frau Ulrike und seinen Kindern Julia (vorne), Michael und Valerie.

Geschichte. Alle haben gefragt, Zotter, wann machst du Dubai-Schokolade? Und ich hab' gesagt, ich mache sicher keine, wollte dem Hype aber auf den Grund gehen und habe erkannt, dass sich durch die pürierten Pistazien eine völlig neue Textur ergibt. Daraufhin hab' ich, typisch für die Steiermark, Kürbiskerne püriert.

Ihre letzte Schöpfung, die Schnitzel-Schokolade, hat für Aufsehen gesorgt. Wie kam es denn dazu? Ein Radiomoderator war bei uns zu Besuch und hat mir ein Schnitzel und Schokolade mitgebracht. Ich dachte mir, das Schnitzel ist der größte Stolz der Österreicher und habe es daraufhin in seine Bestandteile zerlegt: Schweinefleisch, Panier, Mehl, Eier, Brösel, dazu Preiselbeeren, Reis und Pommes. Die Schoko schmeckt nussig, das kommt von gerösteten Schweinsgrammeln. Sogar die *Bild*-Zeitung und die *Times* haben davon berichtet.

Gibt es etwas, das Sie noch nicht verarbeitet haben, wie wäre es mit Hirn? Sie werden lachen, darüber habe ich nachgedacht. Vielleicht mache ich für die nächste Oster-Edition Hirn mit Ei?

Sie verarbeiten jährlich über 1000 Tonnen Schokolade. Können Sie selbst noch welche essen? Ich esse fast täglich Schokolade. Gemeinsam mit meiner Tochter Julia verkoste ich fünf bis zehn Schokolade-Proben pro Tag. Wir schauen uns die Textur und das Aroma an. Unsere Rezepte entstehen erst auf Papier, dann wird die Banderole gedruckt, dann wird produziert. So passieren geile Sachen. Wir haben übrigens Essiggurkenständer im Haus – für den anderen Geschmack.

> „Alle haben gefragt: Zotter, wann machst du Dubai-Schokolade? Und ich hab' gesagt, ich mach sicher keine."
>
> **Josef Zotter**

Gibt es auch Flops? Oh ja. Nachdem die Sellerie-Portwein-Schokolade mit Käferbohnen am Markt war, habe ich böse Briefe bekommen. Zuerst dachte ich, die Leute verstehen die Kombi nicht, aber aufgrund des Fermentierungsprozesses hat sich der Geschmack in der Packung nachträglich geändert. Es hat wirklich grausig geschmeckt.

Die Schokopreise sind gestiegen. Spüren Sie den Preisdruck? Schokolade ist ein Luxusprodukt. Kakao kommt aus Ländern mit prekären Situationen. Wir arbeiten seit 20 Jahren im fairen Handel, sind in Kontakt mit 32 Bauern und waren vorher schon beim dreifachen Preis. Daher spüren wir die Erhöhung nicht so sehr. Ich war kürzlich wieder in Afrika.

Aufgrund der schlechten Bezahlung arbeiten dort nun viele junge Menschen in Bekleidungsfabriken, die von China nach Afrika abgewandert sind. Übrig bleiben nur die alten Kakaobauern. Durch die höheren Kakaopreise ändert sich diese Situation wieder, einige Junge gehen sogar wieder zurück.

Schokolade ist Ihr Leben. Ihre Frau und zwei Ihrer Kinder arbeiten im Betrieb. Die Nachfolge ist gesichert? Mein Sohn Michael ist für die IT zuständig, meine Tochter Julia für die Produktentwicklung. Sie hat großes Talent. Ich kann also nächstes Jahr beruhigt in Pension gehen und freue mich, mit meiner lieben Gattin statt einer Woche einmal drei Wochen in den Urlaub zu fahren. Hin und wieder werde ich dann doch im Betrieb vorbeischauen. Ich sage immer: Die Jungen rennen zwar, aber die Alten kennen die Abkürzung.

© ZOTTER SCHOKOLADE, GRAEME KENNEDY